



Carta della Birra

5+

- 1 Bock 6,2% (BOCK)
- 2 Castanea 6,2% (BOCK ALLA CASTAGNA)
- 3 Shirin Persia 5,2% (AMERICAN WHEAT)

Artesan Birrante

- 4 EmBRÚmada 7,5% (SPICED BEER)
- 5 Bianca 4,8% (BLANCHE)
- 6 Sua Maestà Mel 5% (PALE ALE AL MIELE)

Barbaforte

- 7 Doppio Scoop 5,6% (DDH IPA)
- 8 Quadro 6,4% (SAISON)
- 9 Intrigata 7% (IGA)

Birra del Bosco

- 10 Foxtail 5,6% (RED ALE)

Bionoc'

- 11 Segalina 5,0% (GERMAN LAGER ALLA SEGALE)
- 12 Space Iga 7,0% (IGA)
- 13 Abete Rosso 5,0% (SPICED BEER)

Comparsa

- 14 Bir.ba 5,1% (ALTBIER)
- 15 Frata 4,1% (AMERICAN WHEAT)

Foravia

- 16 Zigo Zago 4,4% (AMERICAN PALE ALE)
- 17 Fen Nòt 8,5% (BELGIAN TRIPEL)
- 18 Sa'n diset 5% (ROGGEN BIER)

Impavida

- 19 Vivienne 4,8% (VIENNA LAGER)
- 20 Moxie 5,5% (AMERICAN PALE ALE)
- 21 Signora Agnese 4,9% (WITBIER)

KM 8

- 22 Starway to Heaven 4,5% (PILS)
- 23 Light my Fire 6,5% (BOCK)
- 24 Bitter Fruit 6,5% (RED IPA)

Leder

- 25 Ginevra 4,5% (BOHEMIAN PILS)
- 26 Bügantina 4,5% (GERMAN PILS)
- 27 Cioch 5% (BOHEMIAN DUNKEL)

Nero Brigante

- 28 Fra Diavolo 6% (RED ALE)
- 29 Dark Robin 6% (ENGLISH PORTER)
- 30 Zio Urlich 6% (WEISSBIER)

Pejo

- 31 Alchemy 5% (BLONDE ALE)
- 32 Aqvila 9% (BELGIAN DARK STRONG ALE)
- 33 Frambuesa 5% (FRUIT ALE)

Plotegher

- 34 Valkiriya Trentina 5,0% (KELLERBIER)
- 35 Nevik Trentina 7,5% (BELGIAN DARK STRONG ALE)
- 36 Dragon Vaia Regeneration 4,7% (SPICED BEER)

Rethia

- 37 Pacific Pils 5% (NEW ZELAND LAGER)
- 38 Lagerona 4,6% (GERMAN LAGER)
- 39 Mariamata 5,6% (AMERICAN PALE ALE)

Tomasin

- 40 Ambra del Volto 4,8% (VIENNA)
- 41 La Grinta 5,7% (IGA)
- 42 L'Ultima 5,3% (SPECIALITY HONEY BEER)

BIRRE SENZA GLUTINE:

- 11 Segalina 5,0% (GERMAN LAGER alla SEGALE)
- 19 Vivienne 4,8% (VIENNA LAGER)
- 22 Starway to Heaven 4,5% (PILS)
- 25 Ginevra 4,5% (BOHEMIAN DUNKEL)

PROPOSTA:

DEGUSTAZIONE Euro 5,00 DUE CALICI (15 cl)

DUE DIVERSE ETICHETTE - Bottiglie a esaurimento

TAGLIERE

Euro 5,00

con prodotti tipici trentini
(salumi, formaggi e Pantrentino)

Allergeni: glutine e lattosio.



Indice degli stili birrai presenti al Beer Tasting Trentino

ALTBIER

Birra tedesca ambrata, fermentazione alta ma maturazione a freddo. Bilanciata tra malto e amaro, con finale secco e pulito.

AMERICAN PALE ALE (APA)

Amare ma con un'adeguata presenza di malto che le rendono equilibrate e bevibili. L'evidente presenza dei luppoli americani dona a queste birre profumi agrumati, balsamici e di frutta tropicale.

AMERICAN WHEAT

Le Belgian Ale rappresentano un variegato gruppo di stili birrai. Ri-comprendono le Ale altamente aromatiche belghe e francesi da maltose a equilibrate. (Wit, Belgian Pale Ale, Bière de Garde).

BELGIAN DARK STRONG ALE

Birra belga scura, molto alcolica ma elegante. Note di frutta secca, spezie e caramello. Dolcezza moderata e corpo pieno.

TRIPEL BELGA

Corpose e dotate di un sapore complesso con note di frutta matura, spezie e talvolta un leggero tocco di amaro, la schiuma è densa e persistente. Il colore varia dal dorato al ramato, la gradazione alcolica è importante ma riescono ad essere sorprendentemente rinfrescanti.

BLANCHE - WIT

Blanche o Wit in fiammingo sono le classiche birre di frumento belghe. L'utilizzo di coriandolo e scorze d'arancia dona un aroma agrumato, leggero e rinfrescante. L'impiego di frumento dona corpo e una leggera nota acida.

BLONDE ALE

Ale chiara, delicata e beverina. Leggere note di malto e frutta, amaro basso/medio-basso. Ottima come birra introduttiva alle Ale di stampo inglese.

BOCK

Bassa fermentazione di stile tedesco. Per tradizione sono caratterizzate da un intenso profumo e un gusto pieno, caldo, maltato, con toni di tostato o caramello. L'impiego dei luppoli non è particolarmente elevato e si riflette in lievi sentori di frutta.

DDH (DOUBLE DRY HOPPED)

Sono birre che hanno una doppia luppolatura a freddo eseguita in fase di fermentazione o dopo la cottura. Grazie a questo procedimento presentano sapore coi sentori tipici delle tipologie di luppoli impiegati.

DUNKEL

Birra tedesca a bassa fermentazione dal colore scuro tipicamente marrone. I sapori sono di malto e tostato, arricchiti da note di caramello. Non particolarmente amara, la Dunkel si distingue per la sua schiuma densa e il gusto equilibrato che ricorda il pane tostato.

ENGLISH PORTER

Ale scura con note di cioccolato, caffè e caramello. Corpo medio-leggero, amaro contenuto. Facile da bere e rotonda.

FRUIT ALE

Sono un matrimonio armonioso tra la frutta e la birra che deve sempre rimanere riconoscibile. Le caratteristiche della frutta sono evidenti ma in equilibrio con la birra, con un'acidità presente ma non invadente.

GERMAN LAGER

Birra a bassa fermentazione chiara, da limpida a velata, ben bilanciata con moderata gradazione alcolica. Presenta note maltate delicate, amaro medio-basso e una facile bevibilità risultando quindi una birra pulita e rinfrescante.

ITALIAN GRAPE ALE (IGA)

Birra italiana caratterizzata da diverse varietà di uva, talvolta rinfrescante, a volte più complessa. Prodotta dalla combinazione di malto con uva o mosto d'uva può rappresentare l'espressione di appartenenza al territorio, biodiversità e creatività del birraio.

KELLER

Lager tedesca non filtrata, spesso giovane. Aspetto torbido, gusto fresco, maltato e leggermente erbaceo. Naturale e rustica.

PILS (PILSNER)

Birra a bassa fermentazione, limpida, di colore giallo dorato e bassa gradazione alcolica. Odore luppolato, a volte leggermente fruttato. Il suo gusto è caratterizzato da una chiara nota amara che varia a seconda del tipo di Pils.

RED ALE

Ale ramata o rossastra, con note di malto tostato, caramello e un amaro lieve. Facile da bere, morbida e leggermente dolce.

RED IPA

Una IPA (Indian Pale Ale) è una birra luppolata e amara, con profumi intensi di agrumi o frutta tropicale e talvolta leggermente resinosa. La RED IPA unisce questi aromi a una base maltata più ricca e caramellata, con colore ambrato-rossastro e un equilibrio dolce/amaro più bilanciato.

ROGGEN BIER

Birra tedesca con segale. Corposa e speziata (chiodi di garofano, pane di segale), simile a una Weiss ma più ricca.

SAISON

Altamente carbonata, asciutte e con un'alcolicità media. I profumi fruttati dominano l'aroma e il palato, evocando sentori agrumati, speziati o floreali. Rinfrescanti, leggermente acidule, moderatamente amare e secche.

SPECIALITY HONEY BEER

Birra con aggiunta di miele che esalta profumi ed aromi specifici del tipo usato. Lo stile non è rigido e può variare da chiaro o scuro, il miele deve essere percepibile ma ben integrato, senza mai coprire il profilo della birra sottostante.

SPICED BEER

Birra con aggiunta di spezie, erbe o piante aromatiche. Lo stile base può variare, ma gli ingredienti utilizzati devono essere ben bilanciati e armonizzarsi con la birra. Creativa, espressiva e spesso stagionale.

VIENNA LAGER

Variante della classica tipologia lager, si caratterizzano generalmente per il colore ambrato, il gusto delicato e un tasso alcolico di buon tenore, con la parte dolce del malto leggermente più pronunciata rispetto al suo amaro.

WEIZEN

Prodotte con grano maltato, dotate di un corpo medio e di una discreta effervescenza. Presentano un distinto carattere di lievito, frutta matura e spezie. Al palato sono rotonde, gustose e rinfrescanti, con un retrogusto moderatamente secco ed acidulo.